

ELECTRIC RANGE USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. If you should experience a problem not covered in TROUBLESHOOTING, please visit our website at **www.maytag.ca** for additional information. If you still need assistance, call us at 1-800-807-6777.

You will need your model and serial number located on the oven frame behind the storage drawer panel.

Table of Contents

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠DANGER	**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**
⚠WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without having the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠WARNING

Tip Over Hazard

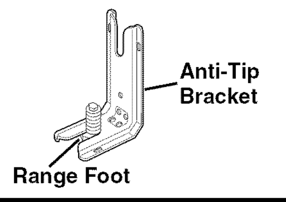
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Making sure the anti-tip bracket is installed:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flambeing foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURE GUIDE

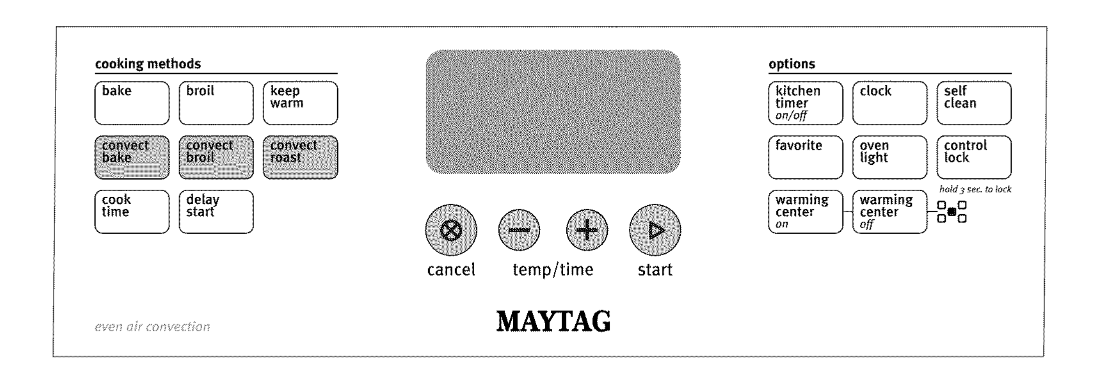
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.maytag.ca** for more detailed instructions.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
SELF CLEAN	**Self-clean cycle**	See the "Range Care" section.
OVEN LIGHT	**Oven cavity light**	While the oven door is closed, press the OVEN LIGHT switch to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened. The oven light will not come on during the Self-Clean cycle.
CLOCK	**Clock**	This clock can use a 12- or 24-hour cycle. See "Oven Use" section. **1.** Check that the oven and Kitchen Timer are off. **2.** Press CLOCK. **3.** Press TEMP/TIME "+" or "-" keypads to set the time of day. **4.** Press START.
KITCHEN TIMER ON/OFF	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. **1.** Press KITCHEN TIMER. **2.** Press TEMP/TIME "+" or "-" keypads to set the length of time. **3.** Press KITCHEN TIMER or START to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. **4.** Press KITCHEN TIMER twice to cancel the Kitchen Timer. Do not press the CANCEL keypad because the oven will turn off. **5.** If the Kitchen Timer is running, but not in the display, press KITCHEN TIMER to display the countdown for 5 seconds.
FAVORITE	**Favorite recipes**	The FAVORITE keypad can save any cooking cycle of your choice. Once a cycle has been started it can be saved as a Favorite. When a new Favorite is saved it will overwrite the previously saved Favorite. **1.** Press any cooking cycle such as Bake, Broil, Convect Bake, Convect Broil, or Convect Roast. **2.** Press TEMP/TIME "+" or "-" keypads to change the cooking temperature if desired. **3.** Press START. **4.** Press and hold the FAVORITE keypad for 5 seconds. Your selection will be saved. **5.** Press CANCEL when finished. **To Use the FAVORITE feature:** **1.** Press FAVORITE. **2.** Press START. **3.** Press CANCEL when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
WARMING CENTER ON/OFF	**Warming zone**	Press WARMING CENTER ON to select the warming element on the cooktop, then press START. Press WARMING CENTER OFF to turn off the warming element.
CONTROL LOCK hold 3 sec. to lock	**Oven control lockout**	No keypads will function with the controls locked. 1. Check that the oven and the Kitchen Timer are off. 2. Press and hold CONTROL LOCK keypad for 3 seconds. 3. If enabled, a tone will sound, and "CONTROL LOCKED" will be displayed. 4. Repeat to unlock.
BAKE	**Baking and roasting**	1. Press BAKE. 2. Press TEMP/TIME "+" or "-" keypads to set a temperature other than 350°F (177°C) in 5° increments between 170°F and 550°F (77°C and 288°C). 3. Press START. 4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. 5. Press CANCEL when finished.
BROIL	**Broiling**	1. Position cookware in oven and close door to broil stop position. The door should remain open approximately 5" (12.7 cm). 2. Press BROIL. 3. Press TEMP/TIME "+" or "-" keypads to set a temperature other than 550°F (288°C) in 5° increments between 170°F and 550°F (77°C and 288°C). 4. Press START. 5. Press CANCEL when finished.
CONVECT BAKE	**Convection cooking**	1. Press CONVECT BAKE. 2. Press TEMP/TIME "+" or "-" keypads to set a temperature other than 350°F (177°C) in 5° increments between 170°F and 550°F (77°C and 288°C). 3. Press START. 4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. 5. Press CANCEL when finished.
CONVECT ROAST **CONVECT BROIL**	**Convection cooking**	1. Press CONVECT ROAST or CONVECT BROIL. 2. Press TEMP/TIME "+" or "-" keypads to set a temperature other than 325°F (163°C) in 5° increments between 170°F and 550°F (77°C and 288°C). 3. Press START. 4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. 5. Press CANCEL when finished.
KEEP WARM	**Hold warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. 1. Press KEEP WARM. 2. Set temperature between 145°F (63°C) and 190°F (88°C). The default temperature is 170°F (77°C). 3. Press START. 4. Press CANCEL when finished.
COOK TIME	**Timed cooking**	Timed Cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delay start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook see "Timed Cooking" section.
DELAY START	**Delayed start**	The DELAY START keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start.
TEMP/TIME	**Temperature and time adjust**	The "+" or "-" keypads are used to adjust time and temperature settings.
START	**Cooking start**	The Start pad begins any oven function. If Start is not pressed within 30 seconds after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL	**Range function**	The Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Kitchen Timer, and Control Lock.

COOKTOP USE

⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

The control knobs can be set to anywhere between HIGH and LOW. Push in and turn to setting.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Ceramic Glass

The surface cooking area will glow red when an element is on. It may cycle on and off to maintain the selected heat level.

Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the area.

Cleaning off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating.

Cooktop On Indicator Light

The Cooktop On indicator light is located on the console panel. When any control knob on the console panel is turned on, the Cooktop On indicator light will glow.

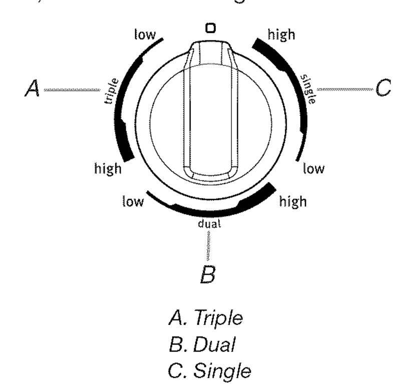
Hot Surface Indicator Light

On ceramic glass models, the hot surface indicator light is located on the console panel.

The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off.

Triple Cooking Zones

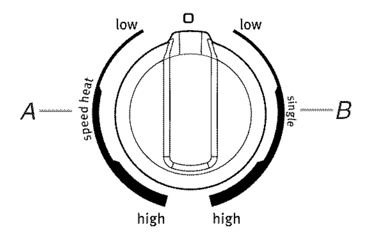
The Triple Cooking Zone offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual and triple sizes combine single, dual and outer element and are recommended for larger size cookware, large quantities of food, and home canning.



A. Triple
B. Dual
C. Single

Speed Heat™ Cooking Zone (on some models)

The Speed Heat™ Cooking Zone offers flexibility for 2 optional heating choices. The Speed Heat™ option can be used to boil liquids faster. The lower heat option can be used to prepare sauces, to brown or saute foods and to keep food at a low temperature. Use cookware appropriate in size for the Speed Heat™ Cooking Zone.



A. Speed Heat™ option
B. Lower heat option

Warming Center Element

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Use the Warming Center element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

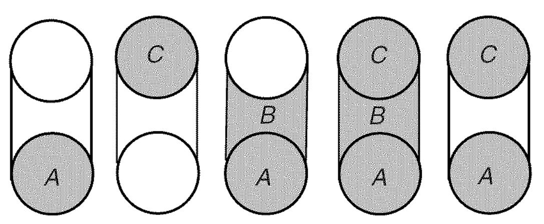
Do not use it to heat cold foods.

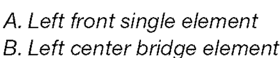
The Warming Center element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used.

The Warming Center element area will not glow red when cycling on. However, its indicator light will glow as long as the Warming Center element area is too hot to touch.

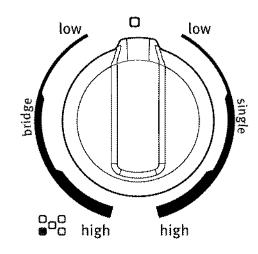
Bridge Element

Use the bridge area to create an oblong heated area to cook with large cookware.

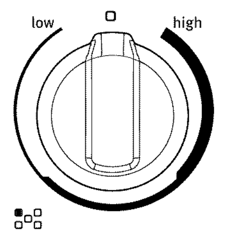




A. Left front single element
B. Left center bridge element
C. Left rear single element



Left front control



Left rear control

To use SINGLE (A):

1. Push in and turn left front control knob clockwise from the (Off) position to the SINGLE zone anywhere between LOW and HIGH.
2. Turn control knob to Off when finished.

To use SINGLE (C):

1. Push in and turn left rear control knob counterclockwise from the (Off) position to anywhere between LOW and HIGH.
2. Turn control knob to Off when finished.

To use SINGLE and BRIDGE area (A+B):

1. Push in and turn left front control knob counterclockwise from the (Off) position to the BRIDGE zone anywhere between LOW and HIGH.
2. Turn both control knobs to Off when finished.

To use both SINGLE elements and BRIDGE (A+B+C):

1. Push in and turn left front control knob counterclockwise from the (Off) position to the BRIDGE zone anywhere between LOW and HIGH.
2. Push in and turn left rear control knob counterclockwise from the (Off) position to anywhere between LOW and HIGH.
3. Turn both control knobs to Off when finished.

To use both SINGLE elements (A+C):

1. Push in and turn left front control knob clockwise from the (Off) position to the SINGLE zone anywhere between LOW and HIGH.
2. Push in and turn left rear control knob counterclockwise from the (Off) position to anywhere between LOW and HIGH.
3. Turn control knob to Off when finished.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL to clear. When oven is not in use, the time of day is displayed. Indicator lights show functions that are in use.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

- Valid pad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered
- Reminder (on some models), repeating each minute after the end-of-cycle tones

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle

To Change Tone Settings:

Tone Pitch

Sets the pitch of the tone to either high or low.

Press and hold BROIL for 5 seconds. “TONE PITCH HIGH” or “TONE PITCH LOW” will appear in the display. Press and hold BROIL again to change setting.

To exit, press CANCEL.

Key Press Tones

Activates or turns off the tones when a keypad is pressed.

Press and hold KEEP WARM for 5 seconds. “KEY PRESS TONES ON” or “KEY PRESS TONES OFF” will appear in the display. Press and hold KEEP WARM again to change setting.

To exit, press CANCEL.

End of Cycle Tone

Activates or turns off the tones that sound at the end of a cycle.

Press and hold CONVECT BAKE for 5 seconds. "CYCLE END TONE ON" or "CYCLE END TONE OFF" will appear in the display. Press and hold CONVECT BAKE again to change setting.

To exit, press CANCEL.

Reminder Tones Disable

Turns off the short tones that sound 1 minute after the end of cycle tones.

Press and hold BAKE for 5 seconds. "REMINDER TONES ON" or "REMINDER TONES OFF" will appear in the display. Press and hold BAKE again to change setting.

To exit, press CANCEL.

Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end of cycle tone and key press tones. Reminder tones are still active when all tones are disabled.

Press and hold CLOCK for 5 seconds. "ALL SOUNDS ON" or "ALL SOUNDS OFF" will appear in the display. Press and hold CLOCK again to change setting.

To exit, press CANCEL.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset at Fahrenheit, but can be changed to Celsius.

To change: Press and hold SELF CLEAN for 5 seconds. A tone will sound, and "°C" or "°F" will appear on the display. Repeat to change back.

To exit, press CANCEL.

12-Hour Shutoff

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not interfere with any timed or delay cook functions.

Press and hold DELAY START for 5 seconds to toggle to the 12-hour shutoff function. Scrolling text will display "12 HR SHUT-OFF ON" or "12 HR SHUT-OFF OFF." Press and hold to change setting.

To exit, press CANCEL.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door may cause element cycling to give incorrect readings.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press and hold OVEN LIGHT for 5 seconds until the oven display shows the current calibration, for example "0°F.
2. Press the TEMP/TIME "+" or "-" keypads to increase or to decrease the temperature in 5°F (3°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (18°C) and -30°F (-18°C).
3. Press START.

12/24 Hour Clock

To change the clock mode, press and hold the "+" key for 5 seconds. Press and hold the "+" key again to change the setting. Press START to confirm the change.

Scrolling Display Text

Language options are English or French.

Press the "-" key for 5 seconds to access options. Use the "-" key to scroll through the options. Press the START key to confirm your selection.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When the Sabbath Mode is set, all cooking and cleaning cycles are disabled. Only the Bake cycle will operate in the Sabbath Mode. No tones will sound, and the displays will not show messages or temperature changes.

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.

To Enable Sabbath Mode (one time only):

1. Open oven door.
2. Press CANCEL.
3. Press and hold the "+" keypad for 5 seconds.

   "SABBATH ON" and "PRESS START TO ENTER" will appear in the display.
4. Press START to confirm your selection.
5. Close oven door.

To Activate Sabbath Mode:

To use the Warming Center element during Sabbath Mode, press the WARMING CENTER ON keypad before activating the Sabbath Mode.

1. Press BAKE.
2. Press the "+" or "-" keypad to set a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press START.

   For timed cooking in Sabbath Mode, press COOK TIME, then the "+" or "-" keypad to set the desired cook time.
4. Press KITCHEN TIMER for 5 seconds. "SAb" will appear in the display.

To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running):

1. Press the "+" or "-" keypad. Each press of a keypad will increase or decrease the temperature by 25°F (14°C). No temperature will appear in the display.
2. Press START.

To Deactivate Sabbath Mode:

Press and hold KITCHEN TIMER for 5 seconds to return to regular baking or press CANCEL to turn off the range.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

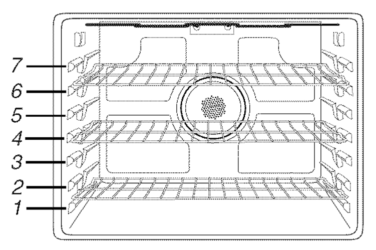
Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not move racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



Rack Positions

Rack 7: For multiple-rack baking.

Rack 6: Used for most broiling.

Rack 5: For multiple-rack baking.

Rack 4: Most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan. Also for multiple-rack baking.

Rack 3: For baking casseroles, loaves of bread or Bundt cakes.

Rack 2: Small cuts of meat or poultry, and multiple-rack baking.

Rack 1: Large cuts of meat or poultry, and multiple-rack baking.

Multiple Rack Cooking

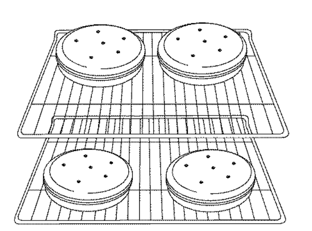
2-rack: Use rack positions 2 and 5 for regular or convection baking.

2-rack (convection only): Use rack positions 2 and 5 or 1 and 4.

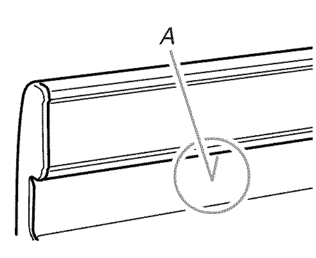
3-rack (convection only): Use rack positions 1, 4 and 7.

Baking Layer Cakes on 2 Racks

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2 and 5. For best results when convection baking cakes on 2 racks, use racks 1 and 4. Place the cakes on the racks as shown.



Oven Vent



A. Oven vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the oven vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Baking and Roasting

Precision Cooking™ System - Precise Bake

The Precise Bake system electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements cycle on and off in intervals. The bake element will glow red when cycling on; the broil element will not. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Before baking and roasting, position racks according to "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

Preheating

When START is pressed, the oven will begin preheating. Once 170°F (75°C) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound, and the selected temperature will appear on the display.

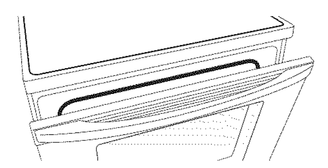
Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the cover for contact information. Ask for Part Number 4396923.

Preheat the oven for 2 minutes before putting food in unless recommended in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the door to the broil stop position to ensure proper broiling temperature.



Convection Cooking

During convection cooking, the bake, broil, and convection elements cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

Convect Bake/Convect Broil

When convection baking or broiling, enter your normal baking temperature. The control will automatically reduce the set oven temperature by 25°F (15°C).

Convect Roast

When convection roasting, enter your normal baking temperature. The temperature will not be automatically reduced. The convection fan will come on immediately after the oven has turn on.

Convect Options

Convect Bake - Multiple-rack baking or cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes, cakes.

Convect Broil - Thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish or poultry.

Convect Roast - Whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts.

Timed Cooking

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

To Set a Timed Cook:

1. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST.
2. Press the TEMP/TIME "+" or "-" keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press the TEMP/TIME "+" or "-" keypads to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press CANCEL to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See the "Clock" keypad feature in the "Feature Guide" section.

1. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST.
2. Press the TEMP/TIME "+" or "-" keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press TEMP/TIME "+" or "-" keypads to enter the length of time to cook.
5. Press DELAY START. The start time/delay oven indicator light will light up.
6. Press TEMP/TIME "+" or "-" keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
7. Press START.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime after pressing Start by repeating steps 1-7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

8. Press CANCEL to clear the display.

Self-Cleaning Cycle

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see "Oven Vent" section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket.

Prepare Range

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, all cooking utensils, oven racks and aluminum foil and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket.
- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

Before self-cleaning, make sure the door is completely closed or the door will not lock and the self-cleaning cycle will not begin.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

To stop the self-cleaning cycle at anytime, press the CANCEL keypad. If the temperature is too high, the oven door will remain locked and "cool" and "locked" will be displayed.

The oven light will not function during the self-cleaning cycle.

Electronic Oven Control with Adjustable Clean Time (on some models)

The SELF CLEAN self-cleaning cycle is time adjustable between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes in 15-minute increments. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil, and 4 hours 30 minutes for heavy soil. The last 30 minutes of the cycle is for cool down.

To Self-Clean:

1. Press SELF CLEAN.
2. Press the TEMP/TIME "+" or "-" keypads to enter the desired self-clean cycle time.
3. Press START.

   The oven door will automatically lock. The DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will be displayed. The time remaining will also be displayed.
4. When the self-clean cycle is complete and the oven cools, the DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will turn off.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit the Customer Care section of our website at **www.maytag.ca**.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:
  Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682B (not included):
  See cover for contact information.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 31462B (not included):
  See cover for contact information.

Liquid detergent or all-purpose cleaner:
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

CERAMIC GLASS

Cleaning Method:

Cooktop Cleaner Part Number 31464B is recommended regularly to help avoid scratches, pitting and abrasions and to condition the cooktop.

Cooktop Scraper Part Number WA906B is also recommended for stubborn soils. These can be ordered as accessories. See cover for contact information. The Cooktop Scraper uses razor blades. Store razor blades out of the reach of children.

Do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia because damage may occur.

Light to moderate soil

- Clean with paper towels or clean damp sponge

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Clean with cooktop scraper and cooktop cleaner. Scrape off sugary spills while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while cleaning the cooktop.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Clean with Cooktop Cleaner or nonabrasive cleanser:

Burned-on soil

- Clean with Cooktop Cleaner and Cooktop Scraper.

Metal marks from aluminum and copper

- Clean with Cooktop Cleaner as soon as cooktop has cooled down. The marks will not totally disappear, but after many cleanings they will become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

- Use Cooktop Cleaner for scratches. Scratches and abrasions do not affect cooking performance, and after many cleanings they will become less noticeable.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Soap and water:
  Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682B (not included):
  See cover for contact information.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

STORAGE DRAWER

Check that storage drawer or warming drawer is cool and empty before cleaning.

Cleaning Method:

- Mild detergent

Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the off position.

To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

Appliance Outlets (on some models)

The 120v appliance outlet located on the control console may be used to run portable appliances placed on countertops beside the range.

The outlet operates independently and is not affected by range control settings.

NOTE: Do not place portable appliances on the cooktop. Damage to the portable appliance could result if the cooktop is hot.

Appliance Outlet Circuit Breaker:

The circuit breaker for the appliance outlet on your range is located next to the outlet. It is rated for 12 amps.

If the circuit breaker trips, it can be reset by pressing the switch. A delay of several minutes may be required for the circuit breaker to cool before it will reset.

TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here or visit our website and reference the Customer Care section to possibly avoid the cost of a service call.

www.maytag.ca

Nothing will operate

- **Is the power supply cord unplugged?**
  Plug into a grounded outlet.
- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.
- **On ceramic glass models, is the oven control lockout set?**
  See the control lock keypad feature in the "Feature Guide" section.
- **Has a self-clean cycle been selected?**
  On some ceramic glass models, the cooktop will not operate during a self-clean cycle.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See "Cooktop Use" section.
- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See "Electronic Oven Controls" section.
- **Has a delay start been set?**
  See "Timed Cooking" section.
- **On some models, is the oven control lockout set?**
  See the control lock keypad feature in the "Feature Guide" section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See "Oven Temperature Control" section of the "Electronic Oven Controls" section.

Oven indicator lights flash

- **Do the oven indicator lights flash?**
  See "Control Display" in the "Electronic Oven Controls" section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service. See cover for contact information.

Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**
  There has been a power failure. Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See "Clock" keypad feature in the "Feature Guide" section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Press the Cancel keypad to clear the display. See "Control Display" in the "Electronic Oven Controls" section. If it reappears, call for service. See cover for contact information.

Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
  Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
  See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **Has a delay start been set?**
  See "Timed Cooking" section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
  Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
  See "Oven Temperature Control" section of the "Electronic Oven Controls" section.
- **Was the oven preheated?**
  See "Baking and Roasting" section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ACCESSORIES

Canning Unit Kit
(coil element models)
Order Part Number 242905

Cooktop Care Kit
(includes cleaner, protectant, and applicator pads)
Order Part Number 31605B

Cooktop Protectant
Order Part Number 31463B

Cooktop Cleaner
(ceramic glass models)
Order Part Number 31464B

Cooktop Scraper
(ceramic glass models)
Order Part Number WA906B

Stainless Steel Cleaner and Polish
(stainless steel models)
Order Part Number 31462B

All-Purpose Appliance Cleaner
Order Part Number 31682B

Split-Rack with Removable Insert
Order Part Number 4396927

Broiler Pan
Order Part Number 4396923

MAYTAG® MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Maytag") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Maytag designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Maytag.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Maytag within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Maytag servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Maytag dealer to determine if another warranty applies.

9/07

For additional product information, visit **www.maytag.ca**

If you do not have access to the Internet and you need assistance using your product or you would like to schedule service, you may contact Whirlpool at the number below.

Have your complete model number ready. You can find your model number and serial number on the label, located on the oven frame behind the storage drawer panel.

For assistance or service call 1-800-807-6777.

If you need further assistance, you can write to Whirlpool with any questions or concerns at the address below:

Maytag Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Please keep this User Instructions and model number information for future reference.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Si vous rencontrez un problème non abordé à la section DÉPANNAGE, veuillez visiter notre site Web à **www.maytag.ca** pour obtenir des informations supplémentaires. Si vous avez toujours besoin d'aide, composez le 1-800-807-6777.

Vous devrez connaître les numéros de modèle et de série qui se trouvent sur le châssis du four, derrière le panneau du tiroir de remisage.

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

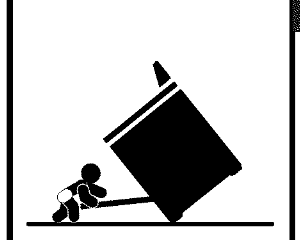
⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

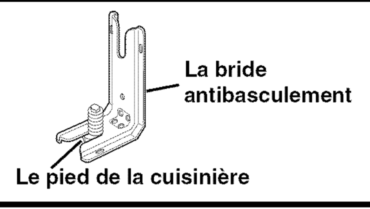
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

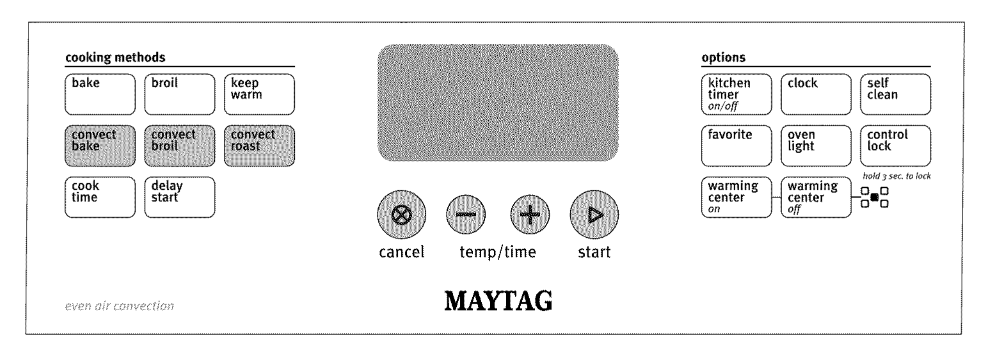
Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Service à clientèle de notre site Web à **www.maytag.ca** pour des instructions plus détaillées.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.



CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
SELF CLEAN (nettoyage de précision)	**Programme d'autonettoyage**	Voir la section “Entretien de la cuisinière”.
OVEN LIGHT (lampe du four)	**Lampe de la cavité du four**	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur l'interrupteur OVEN LIGHT pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s'allume pas durant le programme d'autonettoyage.
CLOCK (horloge)	**Horloge**	Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Voir la section “Utilisation du four”. **1.** Vérifier que le four et la minuterie sont éteints. **2.** Appuyer sur CLOCK (horloge). **3.** Appuyer sur les touches”+” ou “-” de TEMP/TIME (température/durée) pour régler l'heure. **4.** Appuyer sur START (mise en marche).
KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine) (marche/arrêt)	**Minuterie de cuisine**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. **1.** Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine). **2.** Appuyer sur les touches "+" ou "-" de TEMP/TIME (température/durée) pour régler la durée de cuisson. **3.** Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) ou START (mise en marche) pour démarrer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer deux fois sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pour annuler la minuterie de cuisine. Ne pas appuyer sur la touche CANCEL (annulation), sinon le four s'éteindra. **5.** Si la minuterie de cuisine est activée mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur KITCHEN TIMER pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.

CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
FAVORITE (favori)	**Recettes favories**	La touche FAVORITE (favori) peut sauvegarder le programme de cuisson de votre choix. Une fois que le programme a commencé, il peut être sauvegardé comme favori. Quand un nouveau favori est sauvegardé, il remplace le favori précédemment sauvegardé. 1. Appuyer sur n'importe quel programme de cuisson tel que Bake, Broil, Convect Bake, Convect Broil, ou Convect Roast. 2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de TEMP/TIME (température/durée) pour modifier la température de cuisson, si désiré. 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Appuyer sur la touche FAVORITE (favori) pendant 5 secondes. Votre sélection est sauvegardée. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé. **Pour utiliser la caractéristique FAVORITE (favori) :** 1. Appuyer sur FAVORITE (favori). 2. Appuyer sur START (mise en marche). 3. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
WARMING CENTER (centre de maintien au chaud) ON/OFF (marche/arrêt)	**Zone de maintien au chaud**	Appuyer sur WARMING CENTER ON (centre de maintien au chaud activé) pour sélectionner l'élément de maintien au chaud sur la table de cuisson, puis appuyer sur START (mise en marche). Appuyer sur WARMING CENTER OFF (centre de maintien au chaud désactivé) pour éteindre l'élément de maintien au chaud.
CONTROL LOCK hold 3 sec (verrouillage des commandes) (appuyer pendant 3 sec)	**Verrouillage des commandes du four**	Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. 1. Vérifier que le four et la minuterie sont éteints. 2. Appuyer sur la touche CONTROL LOCK pendant 3 secondes. 3. Si elle est activée, un signal sonore se fait entendre et "CONTROL LOCKED" s'affiche. 4. Répéter pour déverrouiller.
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). 2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de TEMP/TIME (température/durée) pour régler une température autre que 350°F (177°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 550°F (77°C et 288°C). 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Pour modifier la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre pendant 5 secondes pour que le changement puisse s'effectuer. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
BROIL (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	1. Placer l'ustensile de cuisson dans le four et fermer la porte à la position de cuisson au gril. La porte doit rester ouverte d'environ 5" (12,7 cm). 2. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). 3. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de TEMP/TIME (température/durée) pour régler une température autre que 550°F (288°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 550°F (77°C et 288°C). 4. Appuyer sur START (mise en marche). 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)	**Cuisson au four par convection**	1. Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection). 2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de TEMP/TIME (température/durée) pour régler une température autre que 350°F (177°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 550°F (77°C et 288°C). 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Pour modifier la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre pendant 5 secondes pour que le changement puisse s'effectuer. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
CONVECT ROAST (rôtissage par convection) CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection)	**Cuisson par convection**	1. Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection) ou CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection). 2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de TEMP/TIME pour régler une température autre que 325°F (163°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 550°F (77°C et 288°C). 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Pour modifier la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre pendant 5 secondes pour que le changement puisse s'effectuer. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
KEEP WARM (garder au chaud)	**Maintien au chaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chauffé. **1.** Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). **2.** Régler la température entre 145°F (63°C) et 190°F (88°C). La température par défaut est de 170°F (77°C). **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Appuyer sur CANCEL (annulation/arrêt) après avoir terminé.
COOK TIME (durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée réglée et/ou d'éteindre le four automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Cuisson minutée".
DELAY START (mise en marche)	**Mise en marche différée**	La touche DELAY START (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé de mise en marche différée.
TEMP/TIME (température/ durée)	**Réglage de la durée et de la température de cuisson**	Les touches "+" ou "-" servent à ajuster les réglages de durée et de température.
START (mise en marche)	**Démarrage de la cuisson**	La touche Start met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans 30 secondes qui suit, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
CANCEL (annulation)	**Fonction de la cuisinière**	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie de cuisine et du verrouillage des commandes.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HIGH et LOW. Pousser et tourner le bouton au réglage.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Vitrocéramique

La surface de cuisson rougeoie lorsqu'un élément est allumé. Il s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir le niveau de chaleur sélectionné.

Utiliser des ustensiles de cuisson environ de la même taille que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) la zone de cuisson.

Le fait d'essuyer la table de cuisson avant et après chaque utilisation permettra d'éviter la présence de taches et d'assurer une meilleure répartition de la chaleur.

Témoin lumineux de surface chaude

Sur les modèles en vitrocéramique, le témoin lumineux de surface chaude se trouve sur le panneau de la console.

Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la surface de cuisson soit éteinte.

Témoin d'allumage de la table de cuisson

Le témoin d'allumage de la table de cuisson se trouve sur le panneau de la console.

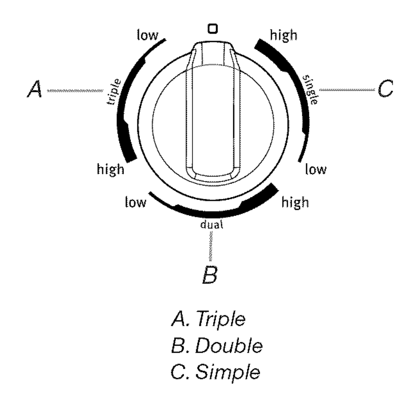
Lorsque le bouton de commande sur le panneau de la console est activé, le témoin lumineux de la table de cuisson s'allume.

Zone de cuisson à double fonction

La zone de cuisson à double fonction offre une souplesse d'utilisation en fonction de la taille de l'ustensile de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément externe; elle est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension.

Zone de cuisson à triple fonction

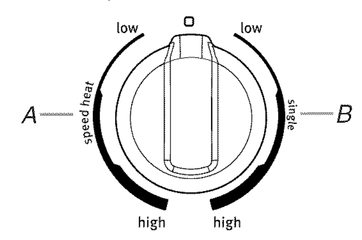
La zone de cuisson à triple fonction offre une souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double et la dimension triple combinent l'élément simple, l'élément double et l'élément externe; leur utilisation est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, pour les grandes quantités de nourriture et la préparation de conserves à la maison.



A. Triple
B. Double
C. Simple

ZONE DE CUISSON SPEED Heat™ (sur certains modèles)

La zone de cuisson Speed Heat™ offre plus de flexibilité en proposant deux choix facultatifs de cuisson/chauffage des aliments. L'option Speed Heat™ peut être utilisée pour porter plus rapidement des liquides à ébullition. On peut utiliser l'option de chaleur plus faible pour la préparation des sauces, pour faire dorer ou sauter des aliments et pour maintenir les aliments à basse température. Utiliser les ustensiles de cuisson de taille appropriée pour la zone de cuisson Speed Heat™.



A. Option Speed Heat™
B. Option de chaleur plus faible

Élément centre de maintien au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Utiliser l'élément centre de maintien au chaud pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments est de une heure.

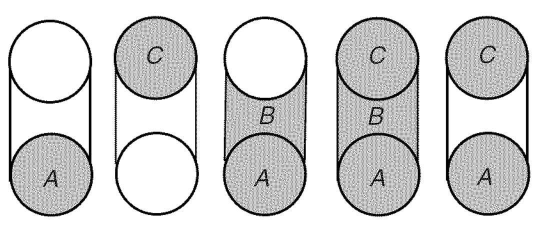
Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

L'élément centre de maintien au chaud peut être utilisé seul ou lorsque n'importe quelle autre surface de cuisson est utilisée.

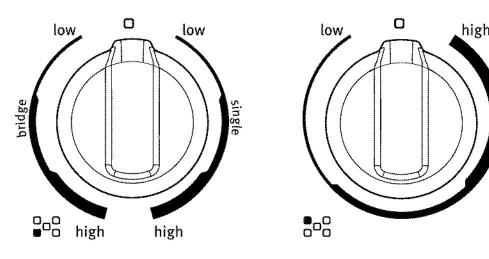
La zone de l'élément de maintien au chaud ne rougeoie pas lorsque l'élément s'allume. Toutefois, son témoin lumineux reste allumé tant que la surface de l'élément de maintien au chaud reste trop chaude pour être touchée.

Élément de liaison

Utiliser la zone de liaison afin d'obtenir le chauffage d'une zone de forme allongée pour une cuisson avec un ustensile de cuisson de grande taille.



A. Élément simple avant gauche
B. Élément de liaison central gauche
C. Élément simple arrière gauche



Commande avant gauche *Commande arrière gauche*

Utilisation de l'élément SIMPLE (A) :

1. Appuyer sur le bouton de commande avant gauche et le tourner dans le sens horaire de la position Off (arrêt) à la zone SINGLE (simple) n'importe où entre LOW (bas) et HIGH (élevé).
2. Tourner le bouton de commande à Off (arrêt) après avoir terminé.

Utilisation de l'élément SIMPLE (C) :

1. Appuyer sur le bouton de commande arrière gauche et le tourner dans le sens antihoraire de la position Off (arrêt) à n'importe où entre LOW (bas) et HIGH (élevé).
2. Tourner le bouton de commande à Off (arrêt) après avoir terminé.

Utilisation de la zone SIMPLE et de la zone de LIAISON (A + B) :

1. Appuyer sur le bouton de commande avant gauche et le tourner dans le sens antihoraire de la position Off (arrêt) à la zone de LIAISON n'importe où entre LOW (bas) et HIGH (élevé).
2. Tourner les deux boutons de commande à Off (arrêt) après avoir terminé.

Utilisation des éléments SIMPLE et de LIAISON (A + B + C) :

1. Appuyer sur le bouton de commande avant gauche et le tourner dans le sens antihoraire de la position Off (arrêt) à la zone de LIAISON n'importe où entre LOW (bas) et HIGH (élevé).
2. Appuyer sur le bouton de commande arrière gauche et le tourner dans le sens antihoraire de la position Off (arrêt) à n'importe où entre LOW (bas) et HIGH (élevé).
3. Tourner les deux boutons de commande à Off (arrêt) après avoir terminé.

Utilisation des deux éléments SIMPLES (A + C) :

1. Appuyer sur le bouton de commande avant gauche et le tourner dans le sens horaire de la position Off (arrêt) à la zone SINGLE (simple), n'importe où entre LOW et HIGH.
2. Appuyer sur le bouton de commande arrière gauche et le tourner dans le sens antihoraire de la position Off (arrêt) à n'importe où entre LOW (bas) et HIGH (élevé).
3. Tourner le bouton de commande à Off (arrêt) après avoir terminé.

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote lorsqu'il est mis en marche après une coupure de courant. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour l'effacer. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche. Les témoins lumineux indiquent quelles fonctions sont activées.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé (signal sonore long)
- Fonction entrée
- Rappel (sur certains modèles), signal se répétant à intervalles d'une minute après les signaux sonores de fin de programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Modification des réglages des signaux sonores :

Timbre des signaux sonores

Règle le timbre du signal sonore à bas ou élevé.

Appuyer sur la touche BROIL pendant 5 secondes. "TONE PITCH HIGH" (timbre de signal sonore élevé) ou "TONE PITCH LOW" (timbre de signal sonore bas) apparaît sur l'affichage. Appuyer de nouveau sur BROIL (cuisson au gril) pour modifier le réglage.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Signaux sonores d'appui sur une touche

Active ou désactive les signaux sonores lorsqu'on appuie sur une touche.

Appuyer sur la touche KEEP WARM (garder au chaud) pendant 5 secondes. "KEY PRESS TONES ON" (appui sur touche signaux sonores activés) ou "KEY PRESS TONES OFF" (appui sur touche signaux sonores désactivés) apparaît sur l'affichage. Appuyer de nouveau sur KEEP WARM (garder au chaud) pour modifier le réglage.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Signal sonore de fin de programme

Active ou désactive les signaux sonores qui retentissent à la fin d'un programme.

Appuyer sur la touche CONVECT BAKE (cuisson par convection) pendant 5 secondes. "CYCLE END TONE ON" (signal sonore de fin de programme activé) ou "CYCLE END TONE OFF" (signal sonore de fin de programme désactivé) apparaît sur l'affichage. Appuyer de nouveau sur CONVECT BAKE (cuisson par convection) pour modifier le réglage.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive les courts signaux sonores qui retentissent pendant 1 minute après les signaux sonores de fin de programme.

Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pendant 5 secondes. "REMINDER TONES ON" (signaux sonores de rappel activés) ou "REMINDER TONES OFF" (signaux sonores de rappel désactivés) apparaît sur l'affichage. Appuyer de nouveau sur BAKE (cuisson au four) pour modifier le réglage.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Signaux sonores désactivés

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur une touche. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque tous les sons sont désactivés.

Appuyer sur CLOCK (horloge) pendant 5 secondes. "ALL SOUNDS ON" (tous sons activés) ou "ALL SOUNDS OFF" (tous sons désactivés) apparaît sur l'affichage. Appuyer de nouveau sur CLOCK (horloge) pour modifier le réglage.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Fahrenheit et Celsius

Le four est préréglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

Modification : Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fait entendre et "°C" ou "°F" apparaît sur l'affichage. Répéter l'opération pour permuter à nouveau.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Arrêt au bout de 12 heures

La commande du four est réglée pour éteindre le four automatiquement 12 heures après que le four active une fonction de cuisson ou de nettoyage. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

Appuyer sur DELAY START (heure de démarrage) pendant 5 secondes pour revenir à la fonction d'arrêt au bout de 12 heures. Le texte défilant affiche "12 HR SHUT-OFF ON" (arrêt au bout de 12 heures activé) ou "12 HR SHUT-OFF OFF" (arrêt au bout de 12 heures désactivé).

Commande de la température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four peut provoquer des mesures incorrectes de l'élément à fonctionnement par intermittence.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, c'est pourquoi le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le calibrage actuel, par exemple "0°F".
2. Appuyer sur la touche "+" ou "-" de TEMP/TIME (température/durée) pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (18°C) et -30°F (-18°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Horloge 12/24 heures

Pour modifier le mode de l'horloge, appuyer sur la touche "+" pendant 5 secondes. Appuyer de nouveau sur la touche "+" pour modifier le réglage. Appuyer sur START (mise en marche) pour confirmer la modification.

Text d'affichage défilant

Les options de langues sont l'anglais ou le français.

Appuyer sur la touche "-" pendant 5 secondes pour accéder aux options. Utiliser la touche "-" pour faire défiler les options. Appuyer sur la touche START (mise en marche) pour confirmer la sélection.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de rester sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

Lorsque le mode Sabbat est activé, tous les programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Seul le programme de cuisson au four fonctionne au mode Sabbat. Aucun signal sonore ne retentit et l'afficheur n'indique pas les messages ou les changements de température.

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur CANCEL (annulation).
3. Appuyer sur la touche "+" pendant 5 secondes.

   "SABBATH ON" (mode Sabbat activé) et "PRESS START TO ENTER" (appuyer sur Start pour confirmer) apparaissent sur l'affichage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour confirmer la sélection.
5. Fermer la porte du four.

Activation du mode Sabbat :

Pour utiliser le centre de maintien au chaud durant le mode Sabbat, appuyer sur la touche WARMING CENTER (centre de maintien au chaud) avant d'activer le mode Sabbat.

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur la touche "+" ou "-" pour régler une température autre que 350°F (177°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   Pour une cuisson minutée au mode Sabbat, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches "+" ou "-" pour régler la durée de cuisson désirée.
4. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pendant 5 secondes. "SAb" apparaît sur l'affichage.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne) :

1. Appuyer sur la touche "+" ou "-". Chaque appui sur une touche augmente ou diminue la température de 25°F (14°C). Aucune température n'apparaît sur l'affichage.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

Désactivation du mode Sabbat :

Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pendant 5 secondes pour revenir à la cuisson au four normale ou appuyer sur CANCEL (annulation) pour éteindre la cuisinière.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou au fond du four.

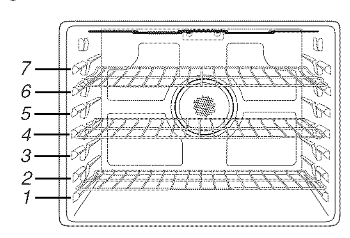
Ustensiles de cuisson au four

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson au four ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant puis la retirer. Se servir de l'illustration et des tableaux suivants comme guide.



Position de la grille

Grille 7 : Cuisson au four sur plusieurs grilles.

Grille 6 : Utiliser pour la plupart des cuissons au gril.

Grille 5 : Cuisson au four sur plusieurs grilles.

Grille 4 : Pour la plupart des produits de boulangerie sur une tôle à biscuits ou une tôle à roulés. Convient également pour la cuisson au four sur plusieurs grilles.

Grille 3 : Pour la cuisson au four des mets en sauce, du pain ou des gâteaux Bundt.

Grille 2 : Les petits morceaux de viande ou de volaille, et la cuisson au four sur plusieurs grilles.

Grille 1 : Les gros morceaux de viande ou de volaille, et la cuisson au four sur plusieurs grilles.

Cuisson sur plusieurs grilles

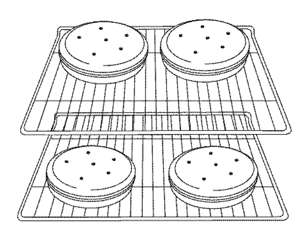
Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions 2 et 5 pour la cuisson au four ordinaire ou par convection.

Cuisson sur 2 grilles (par convection uniquement) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 1 et 4.

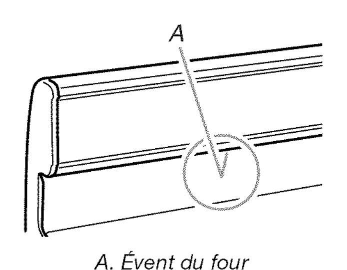
Cuisson sur 3 grilles (par convection uniquement) : Utiliser les positions de grille 1, 4 et 7.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 2 et 5. Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four par convection et sur 2 grilles de gâteaux, utiliser les grilles 1 et 4. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'illustré.



Évent du four



A. Évent du four

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four et ne doit pas être obstrué ou couvert. L'obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four et rôtissage

Système Precision Cooking™ - Precise Bake (cuisson au four de précision)

Le système Precise Bake (cuisson au four de précision) contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson au four afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril s'allument et s'éteignent par intermittence. Contrairement à l'élément de cuisson au gril, l'élément de cuisson au four rougeoie lorsqu'il s'allume. Cette caractéristique est activée automatiquement lorsque le four est en marche.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”. Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du préchauffage du four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Préchauffage

Lorsque l'on appuie sur START (mise en marche), le four commence à préchauffer. Une fois que la température de 170°F (75°C) est atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. Lorsque la température du préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'afficheur.

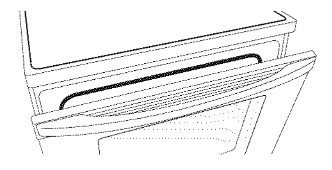
Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, poisson et volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La lèchefrite est conçue pour recueillir les jus qui dégouttent et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander une lèchefrite. Se référer à la page de couverture pour savoir qui contacter. Demander la pièce numéro 4396923.

Préchauffer le four pendant 2 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer les aliments sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte à la position adéquate de cuisson au gril pour assurer une température de cuisson au gril adéquate.



Cuisson par convection

Durant la cuisson par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au gril et cuisson par convection s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

Cuisson au four par convection/cuisson au gril par convection

Pour la cuisson au four ou la cuisson au gril par convection, entrer la température de cuisson au four normale. La commande réduit automatiquement la température réglée du four de 25°F (15°C).

Rôtissage par convection

Pour le rôtissage par convection, entrer la température de cuisson au four normale. La température ne se réduira pas automatiquement. Le ventilateur de convection s'allume immédiatement après que l'on ait mis le four en marche.

Options de cuisson par convection

Cuisson au four par convection - Cuisson au four sur plusieurs grilles ou cuisson au four de biscuits, de pains, mets en sauce, tartes, tourtes et gâteaux.

Cuisson au gril par convection - Des morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille.

Rôtissage par convection - Poulets entiers ou dindes, légumes, rôtis de porc, rôtis de bœuf.

Cuisson minutée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE, CONVECT BAKE ou CONVECT ROAST.
2. Appuyer sur les touches "+" ou"-" de TEMP/TIME (réglage température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de TEMP/TIME (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'afficheur présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'afficheur.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la caractéristique de touche "Horloge" à la section "Guide des caractéristiques".

1. Appuyer sur BAKE, CONVECT BAKE ou CONVECT ROAST.
2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de TEMP/TIME (réglage température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de TEMP/TIME (réglage température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée). Le témoin lumineux de l'heure de mise en marche/mise en marche différée du four s'allume.
6. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de TEMP/TIME (réglage de la température/de l'heure) pour entrer le nombre d'heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Les réglages de température et/ou de durée peuvent être modifiés en tout temps après avoir appuyé sur Start (mise en marche) en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

8. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'afficheur.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Ne pas obstruer le ou les évents du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four.

Préparation de la cuisinière

- Retirer du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisine et de cuisson au four, tous les ustensiles de cuisson, les grilles du four et le papier aluminium et, sur certains modèles, la sonde de cuisson.
- À l'aide d'un chiffon humide, nettoyer le bord de l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité.
- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.
- Enlever tous les articles du tiroir de remisage.

Fonctionnement du programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des sons saccadés.

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme d'autonettoyage ne commencera pas.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter que le verre ne se brise, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur la surface de verre intérieure de la porte avant qu'elle n'ait complètement refroidi.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment, appuyer sur CANCEL (annulation). Si la température est trop élevée, la porte du four reste verrouillée et "cool" (froid) et "locked" (verrouillé) s'affichent.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Commande de four électronique avec durée de nettoyage réglable (sur certains modèles)

La durée du programme d'autonettoyage SELF CLEAN est réglable entre 2 h 30 et 4 h 30 par tranches de 15 minutes. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 pour un niveau de saleté faible et de 4 h 30 pour un niveau de saleté élevé. Pendant les 30 dernières minutes du programme, le four refroidit.

Autonettoyage :

1. Appuyer sur SELF CLEAN.
2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de TEMP/TIME (température/durée)pour entrer la durée de programme d'autonettoyage souhaitée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four se verrouille automatiquement. Les témoins lumineux DOOR LOCKED (porte verrouillée) et CLEAN (nettoyage) s'allument. La durée résiduelle est également affichée.
4. Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les témoins lumineux DOOR LOCKED et CLEAN s'éteignent.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour des informations complémentaires, vous pouvez consulter la section Service à la clientèle de notre site Web sur **www.maytag.ca**.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés sauf indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la cuisinière a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :
  Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant tout-usage pour appareils électroménagers - Pièce numéro 31682B (non inclus) :
  Voir la page de couverture pour savoir qui contacter.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou essuie-tout abrasifs. Les surfaces en acier inoxydables pourraient subir des dommages, même en cas d'utilisation limitée ou non renouvelée.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable – Pièce n° 31462B (non inclus) :
  Voir la page de couverture pour savoir qui contacter.

Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants javellisés, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude) car la surface peinte pourrait se tacher.

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

Utiliser régulièrement le nettoyant pour table de cuisson (pièce numéro 31464B) afin d'éviter les égratignures, les piqûres et les abrasions et pour conditionner la table de cuisson.

Il est également recommandé d'utiliser le grattoir pour table de cuisson (pièce numéro WA906B) pour les taches tenaces. Ces articles peuvent être commandés comme accessoires. Voir la page de couverture pour savoir qui contacter. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. Ranger les lames de rasoir hors de portée des enfants.

Ne pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer abrasive, d'agent de blanchiment au chlore, de produit antirouille ou d'ammoniaque car ces produits peuvent endommager la surface.

Souillure légère à modérée

- Nettoyer avec de l'essuie-tout ou une éponge propre et humide

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Nettoyer avec le grattoir pour table de cuisson et le nettoyant pour table de cuisson. Nettoyer les renversements de matières sucrées lorsque la table de cuisson est encore chaude. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour nettoyer la table de cuisson.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Nettoyer à l'aide du nettoyant pour table de cuisson ou d'un nettoyant non abrasif.

Souillure cuite

- Nettoyer à l'aide du nettoyant et du grattoir pour table de cuisson.

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

- Nettoyer à l'aide du nettoyant pour table de cuisson dès que la table de cuisson a refroidi. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Petites éraflures et abrasions

- Utiliser le nettoyant pour table de cuisson pour les éraflures. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter tout dommage, ne pas immerger les boutons de commande.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau :
  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rugueux ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareils électroménagers - Pièce numéro 31682B (non inclus) :
  Voir la page de couverture pour savoir qui contacter.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier
- Si les grilles sont ternies et glissent difficilement, appliquer une légère couche d'huile végétale sur les glissières pour faciliter le glissement des grilles.

TIROIR DE REMISAGE OU TIROIR-RÉCHAUD

Vérifier que le tiroir de remisage est vide et froid avant de procéder au nettoyage.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil électroménager. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position d'arrêt.

Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

Prises pour appareils électroménagers (sur certains modèles)

La prise de 120 V pour appareils électroménagers située sur la console de commande peut être utilisée pour des appareils électroménagers portatifs placés sur le comptoir à côté de la cuisinière.

La prise fonctionne indépendamment et n'est pas affectée par les réglages des commandes de la cuisinière.

REMARQUE : Ne pas placer d'appareils électroménagers portatifs sur la table de cuisson. L'appareil électroménager portatif risque d'être endommagé si la table de cuisson est chaude.

Disjoncteur de prise pour appareil électroménager :

Le disjoncteur de prise pour appareil électroménager de votre cuisinière est située à côté de la prise. Son intensité nominale est de 12 ampères.

Si le disjoncteur s'ouvre, il peut être réenclenché en appuyant sur le commutateur. Il est possible que quelques minutes s'écoulent avant que le disjoncteur ne soit refroidi et puisse se réenclencher.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici ou consulter notre site Web et le service à la clientèle afin d'éviter le coût d'une visite de service.

www.maytag.ca

Rien ne fonctionne

- **Le cordon d'alimentation est-il débranché?**
  Brancher le cordon d'alimentation dans une prise reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé, ou un disjoncteur s'est-il ouvert?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
  Appuyer sur le bouton avant de le tourner au réglage souhaité.
- **Sur les modèles en vitrocéramique, le verrouillage des commandes du four est-il activé?**
  Voir la caractéristique de la touche de verrouillage des commandes dans la section "Guide des caractéristiques".
- **A-t-on sélectionné un programme d'autonettoyage?**
  Sur les modèles en vitrocéramique, la table de cuisson ne fonctionne pas durant un programme d'autonettoyage.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
  Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.

Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
  Voir la section "Utilisation de la table de cuisson".
- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
  Mettre la cuisinière d'aplomb. Voir les Instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?**
  Voir la section "Commandes électroniques du four".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été programmée?**
  Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes du four est-il activé?**
  Voir la caractéristique de la touche de verrouillage des commandes dans la section "Guide des caractéristiques".

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four doit-il être ajusté?**
  Voir la section "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".

Les témoins lumineux du four clignotent

- **Les indicateurs lumineux du four clignotent-ils?**
  Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". Si le(s) témoin(s) lumineux clignote(nt) toujours, faire un appel de service. Voir la page de couverture pour savoir qui contacter.

Des messages s'affichent

- **L'affichage indique-t-il une heure qui clignote?**
  Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la caractéristique de la touche "Clock" (horloge) dans la section "Guide des caractéristiques".
- **L'afficheur présente-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**
  Appuyer sur Cancel (annulation) pour effacer l'affichage. Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la page de couverture pour savoir qui contacter.

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
  Fermer complètement la porte du four.
- **La fonction a-t-elle été entrée?**
  Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été programmée?**
  Voir la section "Cuisson minutée".

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
  Mettre la cuisinière d'aplomb. Voir les Instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
  Revérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il correct?**
  Voir la section "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
- **Les grilles sont-elles positionnées correctement?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson au four?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**
  Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
  Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte du four a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes à tarte ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.

ACCESSOIRES

Trousse pour la mise en conserve
(modèles avec éléments en spirale)
Commander la pièce numéro 242905

Trousse d'entretien de la table de cuisson
(comprend le nettoyant, le protecteur et les tampons d'application)
Commander la pièce numéro 31605B

Protecteur de table de cuisson
Commander la pièce numéro 31463B

Nettoyant pour table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro 31464B

Grattoir pour table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro WA906B

Nettoyant et poli pour acier inoxydable
(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro 31462B

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers
Commander la pièce numéro 31682B

Grille en deux pièces à section amovible
Commander la pièce numéro 4396927

Lèchefrite
Commander la pièce numéro 4396923

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS MAYTAG®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque Maytag de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “Maytag”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Maytag. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Maytag.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Maytag autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. MAYTAG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Maytag autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

2/09

W10239461A

5/09
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.